Le Jardin Des Mirabelles...



HORAIRES : MIDI : 12H /13H30 SOIR : 19H/21H30

Nous sommes ouverts tous les jours de la semaine sauf le dimanche soir. A partir 25 octobre, nous serons ouverts le soir, du mercredi au samedi uniquement et le dimanche midi .
Attention aux fermetures exceptionnelles dues à des évènements.
Réservation obligatoire.
Remerciements à nos fournisseurs : La Ferme d'Aqui , Le Fournil de Créon.

Abonnez-vous et partagez vos expériences en nous mentionnant sur les réseaux sociaux

A PARTAGER OU PAS :

Rillettes de canard
12

Mézè, pain pita
9

Planche de charcuterie, saucisson, chorizo et jambon
16

ENTREES :

Magret de Canard fumé, poireaux crayons ,mimosa d'œuf et vinaigrette aux saveurs de truffe
15

Halloumi rôti, jeunes pousses d'épinards, mini-câpres, citron confit et granola de fruits secs
13

Gravlax de maquereaux ,caviar d'aubergine fumée et condiment citron confit
18

Foie Gras mi-cuit, condiments rhubarbe, pomme et hibiscus
20

Œuf Ozen ,champignons de saison et émulsion au café
14

PLATS :

Médaillon de lotte, mousseline de courge, émulsion au citron confit et salade d'herbes
33

Pavé de bœuf, mousseline de pommes de terre à la truffe et jus au Porto
33

Linguine ,sauce aux morilles et copeaux de parmesan
21

Magret de canard du Sud-Ouest, Gratin de pommes de terre au Beaufort, Jus de volaille
32
Façon Rossini +8 euros

Suprême de Volaille, jus à la fève de tonka et textures de patate douce
24

Bœuf race française, Sauce poivre, frites maison et salade
Prix selon le poids de la viande

Suppléments :	
Gratin de pommes de terre au Beaufort	8
Frites maison	5
Salade	4
Linguine morille	8

Menu Enfant :
Sirop à l'eau
Morceau du boucher ,frites maison
1 boule de glace (chocolat, vanille, fraise ou citron jaune) 14

DESSERTS :

Poire Confite au vin chaud et glace au sésame noir
13

Crumble de figues, réduction au Porto et épices, glace crème
12

Brioche perdue, crème légère et caramel
14

Assiette de fromage, petite salade
15

Fondant au chocolat Manjari et glace vanille
14

À PARTAGER

Rillettes de canard
Allergènes : lait,gluten

Mezze, pain pita
Allergènes : gluten, lait, sésame

Planche de charcuterie, saucisson, chorizo et jambon
Allergènes : sulfites,beurre

ENTRÉES

Magret de canard fumé, poireaux crayons, mimosa d'œuf et vinaigrette aux saveurs de truffe
Allergènes : œufs, oignon, ail

Halloumi rôti, jeunes pousses d'épinards, mini-câpres, citron confit et granola de fruits secs
Allergènes : lait, fruits à coque ,sulfites

Gravlax de maquereau, caviar d'aubergine fumée et condiment au citron confit
Allergènes : poisson,lactose,ail,oignon,œuf,moutarde

Foie gras mi-cuit, condiments rhubarbe, pomme et hibiscus
Allergènes : Sulfites,gluten

Œuf Ozen, champignons de saison et émulsion au café
Allergènes : œufs, lait,gluten,ail

PLATS

Médaillon de lotte, mousseline de courge, émulsion au citron confit et salade d'herbes
Allergènes : poisson, lait

Pavé de bœuf, mousseline de pommes de terre à la truffe et jus au Porto
Allergènes : lait, céleri, sulfites

Linguine, sauce aux morilles et copeaux de parmesan
Allergènes : gluten, œufs, lait, sulfites

Magret de canard du Sud-Ouest, gratin de pommes de terre au Beaufort, jus de volaille
Allergènes : lait, céleri,sulfites

Façon Rossini
Allergènes : lait, céleri*

Suprême de volaille, jus à la fève de tonka et textures de patate douce
Allergènes : céleri,beurre,crème,lait

Bœuf race française, sauce au poivre, frites maison et salade
Prix selon le poids de la viande
Allergènes : lait, céleri

SUPPLÉMENTS

Gratin de pommes de terre au Beaufort
Allergènes : lait,crème

Frites maison
Allergènes : aucun

Salade
Allergènes : sulfites

Linguine sauce morilles
Allergènes : gluten,crème,beurre

MENU ENFANT

Sirop à l'eau
Morceau du boucher, frites maison
1 boule de glace
Allergènes : lait*

DESSERTS

Poire confite au vin chaud et glace au sésame noir
Allergènes : lait, sésame, sulfites*

Crumble de figues, réduction au Porto et épices, glace crème
Allergènes : gluten, lait, sulfites,beurre

Brioche perdue, crème légère et caramel
Allergènes : gluten, œufs, lait,beurre

Assiette de fromage, petite salade
Allergènes : lait

Fondant au chocolat Manjari et glace vanille
Allergènes : œufs, lait,gluten,beurre

TO SHARE OR NOT TO SHARE:

Duck rillettes
12

Mezze ,pita bread
9

Charcuterie board, sausage, chorizo, and ham
16

STARTERS

Smoked Duck Breast, Leeks, Egg Mimosa and Truffle-Flavoured Vinaigrette
14

Roasted Halloumi, Baby Spinach Leaves, Mini Capers, Preserved Lemon and Dried Fruit Granola
13

Mackerel Gravlax ,smoked aubergine caviar and preserved lemon condiment
18

Foie Gras Mi-Cuit, Rhubarb, Apple and Hibiscus Condiments
20

Ozen Egg, Seasonal Mushrooms and Coffee Emulsion
23

MAIN COURSES

Monkfish Medallion, Pumpkin Mousseline, Preserved Lemon Emulsion and Herb Salad
33

Linguine, Morel Mushroom Sauce and Parmesan Shavings
21

South-West duck breast, Beaufort potato gratin, poultry jus
32
Rossini style +8

Glazed Duck Supreme, Tonka Bean Jus and Sweet Potato Textures
23

Côte de Boeuf ,homemade fries, small salad and Confit shallots
Price per Kg

Extras	
Potatoes gratin with Beaufort cheese	8
Homemade fries	5
Salad	4
Penne ratatouille	5

Children menu	14
Syrup with water	
Butcher's cut, homemade fries or pasta	
1 scoop of ice cream (chocolate , vanilla, strawberry or lemon)	

DESSERTS

Mulled Wine-Poached Pear and Black Sesame Ice Cream
13

Fig Crumble, Port and Spice Reduction, Cream Ice Cream
12

French toast brioche, light cream and caramel
14

Cheese selection, small salad
15

Manjari Chocolate Fondant and Vanilla Ice Cream
14

Nos Boissons Chaudes

Café	2
Café allongé	2,2
Décaféiné	2,5
Noisette	2,8
Café crème	3,2
Chocolat chaud	3,5
Cappuccino	4
Thé DAMMANN	4

Une Petite Soif

APERITIFS

Martini Blanc 6cl	6,5
Martini Rouge 6cl	6,5
Martini Rosé 6cl	6,5
Lillet Blanc 8cl	10
Lillet Rouge 8cl	10
Ricard 2cl	6
Estanquet Pastis 2cl	5
Kir (pêche , mûre, mirabelle)	7
Kir royal	12

COCKTAILS

Spritz (Aperol, crémant et eau pétillante) 16cl	10
Spritz Saint Germain	12
Mojito (Rhum brun, jus de citron vert, menthe, eau pétillante, sirop)	10
Gin Tonic (Gin, tonic)	11
Cocktail de la maison (demander au serveur)	14
Vagabundo (crème de rose, liqueur de gingembre des Indes, sirop d'orange sanguine, tonic)	14
Finesse (Gin, liqueur de rhubarbe, crème de pamplemousse rose, sirop d'agave)	12

MOCKTAILS : 9 euros

Virgin Mojito(menthe, citron vert , cassonade ,sirop de rhum,eau gazeuse)

SOFTS

Jus de fruits (pomme ou ananas) 25cl	4
Coca-Cola Zéro 33cl	4
Coca-Cola 33cl	4
Fanta Orange 25cl	4
Fuze Tea 25cl	4
Abatilles gazeuse 75cl	6
Abatilles plate 75cl	6
Sirop à l'eau (menthe, grenadine ,fraise ou pêche)	3

BIERES BOUTEILLE 33CL

Corona 0°	7
Hoegarden blanche	6,5
Corona	8
Leffe blonde	7

Gin: 4cl

Hendricks	10
Bombay Sapphire	8
Gordon's	6
Beefeater	6
Ukiyo blossom	11,5
Ukiyo yuzu	11,5
Moletto	15
Knut Hansen	11

Tequila: 4cl

San José	7
Merida	7

Rhum Blanc: 4cl

Old Nick	5
Rhum Chauvet	5

Rhum brun: 4cl

Havana club Maestro	21,5
La maison du Rhum	13,5
Nativo 20 ans	14
Nativo XO	23,5
Labourdonnais XO	17

Whisky : 4cl

Oban, 14 ans	22,5
Clan Campbell	4,5
Aberlour, 12 ans	13
Glenfiddich, 18 ans	27,5
Ballantine's	6
Four roses	8
Chivas Regalas, 12 Ans	9,5
Waterford	30
Jack Daniel 's	8,5
William Lawson	4,5
The Famous Grouse	6,5
Clan Denny 15 ans	32

Nos Vins au Verre

12cl

Blancs

Château Landereau ,AOC,2025	9
Grande réserve, AOC Sauternes , 2023	12

Champagne

Coupe de champagne Taittinger BRUT	12

Rouges

Château Icla Empreinte, 2022,Bordeaux	10
Château La Dame De Bouard ,2023,Montagne Saint Emilion	14

Rosés

Château Sainte Roseline « Lampe de Meduse »,AOP CDP bio,2023	10

Nos Digestifs

Fruit

Manzana Pomme 4cl

Vin

Cognac Remy Martin 4cl	14 euros
Armagnac Château de Laubade,21 ans	25 euros
Armagnac Clés des Ducs,1995	35 euros
Pineau des Charentes MB 8cl	14 euros

Crème

Crème pêche Marie Brizard 4cl	4,5 euros
Crème de mure Marie Brizard 4cl	4,5 euros
Bailey's 4cl	8 euros

Get 31 4cl	8 euros
Get 27 4cl	8 euros